

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

11 février 2020

Bruxelles, BELGIQUE

Pour diffusion immédiate

UMAMI

Salé, sucré, amer, acide et...



C'est la saveur que l'on consomme très souvent – parfois sans le savoir – mais dont on ne parle jamais... jusqu'à présent. Le professeur et sommelier Fabrizio Bucella révèle les secrets de la cinquième saveur dans un nouvel ouvrage aux éditions Dunod portant le nom de cette dernière : *Umami, les secrets de la cinquième saveur*.

Sa découverte est aussi mystérieuse que ses caractéristiques. Pourtant, elle est omniprésente dans notre alimentation quotidienne : fromages, charcuteries, sauces, tomates, parmesan, oignons... Avec un point sur les recherches récentes, le livre apporte tous les éclaircissements sur cette saveur méconnue, mais appréciée de tous. L'ouvrage propose également aux gourmets des recettes pour la repérer dans différents plats et préparations, en évitant l'umami ajouté par l'industrie agro-alimentaire. Les recettes du livre vous permettront également de l'accorder avec des vins, mais surtout de faire plaisir à vos papilles.

INFORMATIONS PRATIQUES

Date de publication : Février 2020

Edition : Dunod

Distributeur en Belgique : Dilibel

Prix : 16,90€ (France)

Pages : 168

EAN : 9782100799060

À PROPOS DE FABRIZIO BUCELLA

Physicien, Docteur en sciences, Fabrizio Bucella est professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles (ULB), où il y enseigne les mathématiques et la physique depuis plus de 10 ans. Il enseigne également dans les masters 2 en droit du vin à l'université de Bordeaux et de Reims Champagne-Ardenne. Sommelier de l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), il est directeur de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine (IWD). Auteur de nombreux ouvrages publiés aux éditions Dunod, il intervient dans les médias en tant que spécialiste du vin et chronique notamment pour le HuffPost, La Revue du Vin de France, Le Point et Vivacité (RTBF). Il publie des articles scientifiques dans la Revue des Œnologues.

CONTACT

Fabrizio Bucella – Auteur et Directeur IWD – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Communication IWD - +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be

Elisabeth Erhardy – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 10 ou +33 6 81 60 54 87 – eerhardy@dunod.com

Estelle Drouard – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 11 – edrouard@dunod.com

À PROPOS D'INTER WINE & DINE (IWD)

Créée en 2011, Inter Wine & Dine (IWD) est une école d'œnologie qui dispense des formations certifiées. IWD organise régulièrement des événements autour du vin et de la bière ouverts au grand public. Les services IWD s'adressent également aux entreprises, notamment lors de team buildings. La fiche de dégustation pédagogique IWD est reconnue et appréciée tant par les amateurs que les professionnels. Basée à Bruxelles sur le campus Solbosch de l'Université Libre de Bruxelles (ULB), IWD est dirigée par le professeur Fabrizio Bucella. L'équipe pédagogique IWD est composée de professeurs et sommeliers expérimentés. IWD est libre de tout fournisseur et de tout producteur. Les maître-mots IWD sont : liberté, compétence et pédagogie.

CONTACT

Fabrizio Bucella – Auteur et Directeur IWD – +32 478 44 44 01 – fabrizio.bucella@interwd.be

Christina Ly – Communication IWD - +33 7 81 04 17 06 – christina.ly@interwd.be

Elisabeth Erhardy – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 10 ou +33 6 81 60 54 87 – eerhardy@dunod.com

Estelle Drouard – Presse Dunod - +33 1 41 23 66 11 – edrouard@dunod.com